



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL TANELİ ELMASIYE

Necip Usta

7 adet portakal
40 gr. jelatin (40 yaprak)
1 kg. su
300 gr. şeker
1 çimdik vanilya
5 yumurtanın beyazı

Jelâtini bol soğuk buzlu suya yaprak yaprak atıp karıştırınız ve 2 saat ıslayınız. Normal su ile ıslarsanız kuvvetinden kaybeder. Eğer ıslamazsanız berrak olmaz ve kokar.

İki saat sonra alüminyum olmayan temiz bir tencereye tercihan çelik tencereye elinizle susuz olarak jelâtini çıkarıp üzerine yumurta beyazını dökünüz, sonra ağaç spatula ile karıştırınız.

Su, şeker ve vanilyasını da ilâve edip ağır ateşte 5 dakika iyice karıştırdıktan sonra altındaki ateşi kızlandırıp devamlı ağır ağır karıştırarak tam kaynamağa yakın zamana geldi mi ateşten alınız. İçinde karıştırdığınız spatulayı çıkarıp 10 dakika dinlendiriniz. Temiz bir peçete veya 3, 4 katlı tülbentten karıştırmadan, üzerinde toplanan yumurta beyazını parçalayıp, bastırmadan yalnız berrak suyu süzünüz, servise hazırdır.

Portakalların kabuklarını keskin bir kışakla soyunuz. Mümkünse dilimlerin arasında bulunan zarların yanından bıçakla kesip, bıçağı yukarıda doğru kanırıp her dilimi zardan ayrılmasını temin ediniz.

Her dilimi ortasından bir kere kesiniz. Hepsini bu şekilde temizleyiniz. Kestikten sonra bardaklara müsavi şekilde taksim edip jelatinli suyu soğutup, müsavi şekilde bardaklarda bulunan portakalların üzerine taksim edip buzdolabında 30 dakika beklettikten sonra veya daha sonra servis ediniz.

Not: Portakalı tarif ettiğim şekilde ayıklayamayanlar, kabuklarını soyup, çekirdeklerini çıkarıp iri zar gibi doğrayarak kullanabilirler. Bu elmasıyeyi portakalların ağızlarını hafif kesip boşaltarak içlerine harcı doldurup, dondurduktan sonra servis edebilirsiniz.